

 <p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</b> Clave: 08MSU0017H</p> <p style="text-align: center;"><b>FACULTAD DE ZOOTECNIA Y ECOLOGIA</b> CLAVE: 08USU0637Y</p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DEL CURSO:</b> <b>EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE CANALES</b></p>	<p><b>DES:</b> AGROPECUARIA</p> <p><b>Programa(s) Educativo(s):</b> Maestría en Ciencias</p> <p><b>Tipo de materia:</b> ESPECIALIZACIÓN</p> <p><b>Clave de la materia:</b> TA-504A</p> <p><b>Semestre:</b></p> <p><b>Área en plan de estudios:</b></p> <p><b>Créditos</b></p> <p><b>Total de horas por semana:</b> 4</p> <p><b>Total de horas semestre:</b> 32</p> <p><b>Fecha de actualización:</b> FEBRERO 2013</p> <p><b>Frecuencia con que se ofrece:</b> Semestre Otoño</p>
<p><b>Descripción:</b> El tópico analiza la estructura de los tejidos óseo, muscular y adiposo y su relación con la evaluación de la calidad de la carne producida y con la posible clasificación de canales de animales productores de carne. El curso analiza los sistemas de medición de características de calidad de la carne y las tendencias de la clasificación de las canales en mercados internacionales.</p> <p><b>Propósito:</b> <b>General</b> Desarrollar en el alumno el dominio de demostrar conocimiento teórico y práctico para el diseño, valoración y clasificación de animales vivos y canales, acordes con los sistemas de calidad y normatividad nacional e internacional, dentro de la competencia de ciencia de la carne.</p> <p><b>Específicos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Analizar y discutir los principales métodos existentes para evaluar y clasificar la carne y canales de animales provenientes de experimentos de producción animal.</li> <li>2) Desarrollar habilidades para estructurar estrategias de investigación en evaluación de canales, calidad de carne y su relación con el diseño experimental en proyectos de producción de carne.</li> </ol>	

<b>COMPETENCIAS</b> (Tipo, nombre y componentes de la competencia)	<b>CONTENIDOS</b> (Unidades, Temas y Subtemas)	<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b> (Por Unidad)
<p><b>GENÉRICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generación del conocimiento</li> </ul> <p><b>ESPECIALIZACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciencia de la carne</li> </ul>	<p>A. Introducción y antecedentes de la evaluación y clasificación de canales y calidad de la carne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los conceptos básicos y antecedentes de la evaluación y clasificación de canales, además de su importancia en la producción animal y la investigación en ciencia de la carne</li> </ul>

	<p>B. Evaluación en vivo de animales para producción.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bovinos</li> <li>2. Ovinos</li> <li>3. Cerdos</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce y analiza los principios y criterios a considerar dentro de la evaluación de animales in vivo</li> </ul>
	<p>C. Evaluación de canales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Edad y sexo</li> <li>2. Conformación</li> <li>3. Peso</li> <li>4. Rendimientos</li> <li>5. Cobertura de grasa</li> <li>6. Área del ojo de la costilla.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificay analiza los principios, criterios y características a considerar dentro de la evaluación de canales</li> </ul>
	<p>D. Evaluación de parámetros de calidad de la carne.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Color</li> <li>2. Contenido de grasa</li> <li>3. Textura</li> <li>4. Imágenes espectrales</li> <li>5. Ultrasonido</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificay analiza los criterios y características a considerar dentro de la evaluación de calidad de la carne</li> </ul>
	<p>E. Sistemas de clasificación de carne.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mexicano</li> <li>2. Norteamericano</li> <li>3. Europeo</li> <li>4. Canadiense</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce, discute y compara el sistema nacional de clasificación de canales y carne, para discutirlo y compararlo con algunos de los sistemas de clasificación más influyentes en el mercado internacional</li> </ul>
	<p>F. Práctica Integradora (Evaluación y medición de parámetros de calidad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica y evalúa características de importancia productiva y de calidad en canales y carne</li> </ul>

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias, recursos didácticos)	Horas
A	Presentación del tema por el maestro.	2
B	Presentación del tema por el maestro.	4
C	Presentación del tema por el maestro y discusión en grupo del mismo. Estudio de lecturas selectas.	6
D	Presentación del tema por el maestro y discusión en grupo del mismo. Estudio de lecturas selectas.	8
E	Presentación del tema por los estudiantes y discusión en grupo de los mismos. Estudio de lecturas selectas.	8
F	Evaluación y medición práctica de características de la canal y calidad del <i>Longissimusdorsi</i> de ovinos o bovinos. Desarrollo de un prototipo para evaluación y clasificación de canales.	4

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Participación en las discusiones grupales y la práctica.</li> <li>2) Resultado en los dos exámenes parciales aplicados durante el curso.</li> <li>3) Presentación de un documento describiendo un prototipo para evaluación y clasificación de canales (especie de preferencia).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Habilidad del estudiante para justificar y cuestionar el contenido del tema, con actitud positiva y responsable hacia la expresión de las ideas de los compañeros.</li> <li>2) Calificación promedio mínima de 8.0 (ocho punto cero) en los exámenes.</li> <li>3) Capacidad y habilidad del estudiante para discutir, analizar, desarrollar e implementar los conocimientos del curso, dentro del prototipo.</li> <li>4) Capacidad de análisis y síntesis para la redacción de escritos técnicos coherentes y de calidad.</li> </ol>

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
<p>Kempster, A.J., A. Cuthbertson y G. Harrington. 1982. Carcase evaluation. In livestock, breeding, production and marketing. Granada, Londres, Reino Unido. ISBN: 0-246-11509-2 306 páginas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En las discusiones grupales, se valorará el sentido ético y responsable de las expresiones así como los aportes de las ideas propias o producto del auto aprendizaje que se viertan. Será considerada como el 10% de la calificación final.</li> </ul>

